

DECORANDO
TORTAS

MARTA BALLINA

NUEVAS SECCIONES

■ PORCELANA FRÍA
■ MUÑECOS DE PASTA DE GOMA

4ª COLECCION • Nº 3
\$ 5



Desde el lejano
Oriente...



CHINITO

1- Modelar dos rollos de mazapán para los pantalones y un cono para el cuerpo. Pegarlos y dejar secar la figura, uno o dos días, sobre una base telgopor.



2- Modelar los pies y las piernas y pegar al pantalón con goma arábica.



3- Modelar los brazos y las manos, pegarlos y recortar la figura. Invertir la cabeza marcándole tres agujeritos: dos para los ojos y uno para la boca.



4- Decorar el pelo con glacé negro y aplicar un sombrero de pastillaje o mazapán, decorado con glacé real. Pegar una narajita en la mano del personaje.



Un buen modelado de mazapán puede dar el toque esencial a una torta simple. En este caso, presentamos la simpática figura de un chinito, cargando unas cestas de naranjas, que se ha detenido a descansar al borde de un lago. Esta colorida torta resulta ideal para que en los cumpleaños, las más chiquitas, sueñen con viajes fabulosos.

CHINITO

Comenzar por el modelado del chinito, que se elabora por completo en mazapán y que puede realizarse directamente sobre la torta si ésta es consistente. También puede modelarse sobre un telgopor y dejarlo secar allí durante uno o dos días y luego trasladarlo a la torta pegándolo con glacé.

Se empieza por modelar en mazapán los pantalones, que parten de dos rollos. Sobre éstos, aplicar un cono ahuecado en la base que cubra bien la unión de las tres piezas.

Con mazapán teñido de color piel, modelar los pies, incluyendo también unos centímetros de tobillo y pierna y luego, pegarlos con goma arábica a los pantalones. Continuar con los brazos, a los cuales se les aplican las manos de la misma manera en que se agregaron los pies. Por último, modelar la cabeza.

Hacer tres agujeritos en el frente: dos para marcar los ojos y otro para formar la boca. Rellenar los ojitos con glacé y dejarlos secar. Luego, modelarle las orejitas y pintar la boca con colorante rojo diluido. Decorar los dentillos de glacé blanco. Después, con un pincel fino y colorante negro, delineare los ojos, dándoles una característica oriental, es decir, bien rasgados. También, pintarle las cejas largas y paralelas a los ojos.

La nariz, simplemente, es una onchita pintada con colorante marrón bien diluido. Darle un toque de rubor en las mejillas con rojo bien diluido.

Decorar el pelo con glacé negro, mirando una trenza que cae sobre la espalda. Luego, aplicarle un sombrero de pastillaje o mazapán y dejarlo secar bien antes de

decorarlo. También se puede modelar antes el sombrero y luego aplicarlo una vez que esté bien seco.

Recuerden que para lograr una buena proporción en los muñecos con sombrero, se debe ahuecar bien el mismo para que "calce" sin inconvenientes o cortar en forma horizontal la parte superior de la cabeza.

Decorar entonces el sombrero, en su totalidad, con glacé real con boquilla redonda chica o cartuchos de papel.

FLORES DE PASTA DE GOMA

Lirio

Realizar 6 pétalos con cortante.

Tres deben alambriarse y los otros tres se deben dejar secar sobre una media caña. Luego se unen los tres alambrados, y en el centro se pegan con glacé los tres restantes, intercalando la posición y con sus puntas hacia arriba, curvándose hacia adelante.

Realizar 5 flores.

Nenúfar

Cortar pétalos blancos pequeños, abollarlos y dejarlos secar sobre medias cañas para que queden curvos.

Luego, tomar un pequeño círculo de pastillaje o pasta de goma y, con glacé, ir pegando los pétalos uno a uno con las puntas hacia arriba y de afuera hacia adentro hasta completar la flor. Prolongar el centro con puntitos de glacé amarillo.

Decoración de la torta

Este trabajo tiene dos versiones.

- Puede realizarse una sola torta, redonda, y prepararse para su base una plataforma redonda de madera. Esta se cubre con pasta y se decora continuando la torta. Este sistema es ideal para realizar tortas pequeñas.

- La otra opción es realizar dos pisos de torta, con uno de mayor diámetro para mimar el lago y que pueda contener el otro en el centro.

En caso de que finalmente se haya seguido la primera variante, realizar una torta de 20

cm diámetro y aplicarla sobre una plataforma de madera de 40 cm de diámetro.

Formar todo en pasta blanca y, en el borde de la plataforma, aplicar otro recorte de pasta para que cumpla la función de contener la mermelada que imita el lago y evitar así que se derrame.

Con glacé pegar el chinto a la torta y decorar pastito también con glacé. Aplicar canastitos de pastillaje decorados sus bordes con glacé, con punto mimbre, una vez secos. Apoyar sobre los mismos un palito, también de pastillaje que imita la vara utilizada para trasladarlos. Llenarlos de naranjas - modeladas en mazapán -, esparciendo algunas sobre el pastito (enteras o cortadas por la mitad) y colocándole una en la mano al personaje.

Luego modelar piedras, recortar pecitos planos de mazapán y pegarlos en la plataforma. Después, sobre ésta, volcar abundante mermelada reducida coloreada con azul y agregar las flores y hojas, también alambradas, para completar el follaje.

FLORES



1- Alambrar 3 pétalos, dejar secar estos 3 sobre una mediacaña y luego pegarlos entre sí con glacé para formar el lirio.



2- Cortar pétalos blancos, abollarlos y dejarlos secar sobre una mediacaña. Pegarlos con glacé sobre un círculo de pastillaje y prolongar el centro con glacé amarillo.

MARGARITAS SOBRE AMARILLO

*Esta es una torta de dos pisos,
bastante sencilla, cuyos accesorios principales
son los bouquets de margaritas de pasta de goma.*

*Su delicado diseño la hace muy útil
para diversas ocasiones, como fiestas de compromiso,
inauguraciones, aniversarios de empresas, etc.*







PROCESO DE ARMADO DE LAS MARGARITAS

Cortar la margarita con el cortante. Luego, con un cutter, eliminar comes a cada pétalo. Presionar una bolita de masapán con un moquero y después pegarla en el centro de la flor con goma arábica.



ARMADO DEL SEPARADOR

Cortar en pastillaje las piezas del separador y pegarlas una a una, sosteniéndolas con las manos para que adquieran la forma adecuada.



Entre otros detalles, esta torta posee uno muy práctico que, de alguna manera, simplifica la tarea del armado, a menudo tan complicada. En este caso se han sustituido las clásicas columnas por un separador de armoniosa forma. El mismo está confeccionado totalmente en pastillaje y, para su mejor comprensión, veremos cada parte por separado.

SEPARADOR DE PASTILLAJE

Este tipo de separador resulta de mucha utilidad, pues sostiene mejor el piso superior y, además, se transforma en un interesante elemento de decoración.

Para realizarlo se corta según el molde dado. Primero la base, en pastillaje amarillo de 1/2 cm de espesor, y luego el lateral del mismo espesor. Apoyar este último, en fresco, sobre la base. Si nos ayudamos con la manos, sosteniendo un poco, el mismo quedará en la posición adecuada en pocos instantes y allí se deja secar por completo durante 24 hs.

Al ser el pastillaje de un grosor considerable (1/2 cm), esto ayuda a que se sostenga bien, a lo que debemos sumarle que es un material que seca rápidamente por lo que se lo puede sostener con facilidad. En caso de que la pieza se ledece, colocar alrededor cualquier tipo de recipientes para sostener las paredes de la misma durante el secado.

Consejo:

Nunca realice este tipo de separadores en pastillaje estirado muy fino, pensando que por ello quedarán más delicados. El resultado, sencillamente, es que se quebrará en cuanto quieran colocarle algo encima. Además, si es muy fino, resulta más difícil mantenerlo firme durante el secado. Un corte prolijo, realizado con un cutter, hará que el trabajo se vea igualmente delicado.

MARGARITAS

Para realizar las margaritas que componen el ramo, estirar pasta de goma bien fina

MARGARITAS SOBRE AMARILLO

sobre una mesada de mármol untada con vegetalina. Cortar la misma con el cortante de margaritas y luego, con un cutter, efectuarle otros dos cortes a cada pétalo. Pasar la pieza a una esponja espolvoreada con fécula y presionar cada uno de los pétalos con una esteca espolvoreada también en fécula. Luego confeccionar los centros de la flor.

Para ello, modelar una bolita de pasta de goma y presionarla en un cuadrado de tela de mosquetero de plástico. Con una pizca de goma arábica, pegarla en el centro de la flor y, cuando estén completas, colocar a secar las margaritas en diferentes posiciones, acomodando los pétalos sobre papeles metálicos.

ALAMBRADO

Tomar alambres formados, doblarles un extremo, humedecerlos con goma arábica e insertarles en la punta un conito modelado en pasta de goma, con la base hacia arriba (ver el molde). Dejarlos secar.

Luego tomar estas bases o cálices, y pegarles las margaritas -ya secas- utilizando para ello glacé real. Una vez que todo esté bien seco, se pueden tonalizar las margaritas con colorante en polvo o crayones rayados.

Luego se arman los ramos con margaritas de diferentes tonalidades: blancas, amarillas, anaranjadas, todas con el centro amarillo. A estos ramos se les deben agregar hojas de color verde seco y lazos de cinta blancos y amarillos.

La cantidad aproximada de margaritas a realizar es de 20 (3 blancas, 8 amarillas, 3 anaranjadas y 6 en amarillo fuerte).

ARMADO

Hacer dos tortas ovaladas de 23 por 15 y 30 por 22 cm, respectivamente. Forrarlas con pasta de color amarillo e insertar a la mayor cuatro palcos de madera formados en papel de aluminio para que sostengan el separador.

Aparte, tomar dos bandejas de madera, de un diámetro un poco mayor que el de las tortas, forrarlas en pasta y prolijar sus

bordes con cinta al tono.

Luego de ubicar el piso inferior sobre la bandeja, pegar sobre éste el separador con glacé y decorar los bordes del mismo con una guardita. Ubicar el piso superior sobre su correspondiente bandeja, apoyarlo sobre el separador y decorar también los bordes inferiores de cada piso, con punto conchita, con glacé amarillo. Pintar con colorante vegetal algunas hojas sobre el lateral del piso inferior y pegar, por último, los ramos.

ARMADO DE LA TORTA



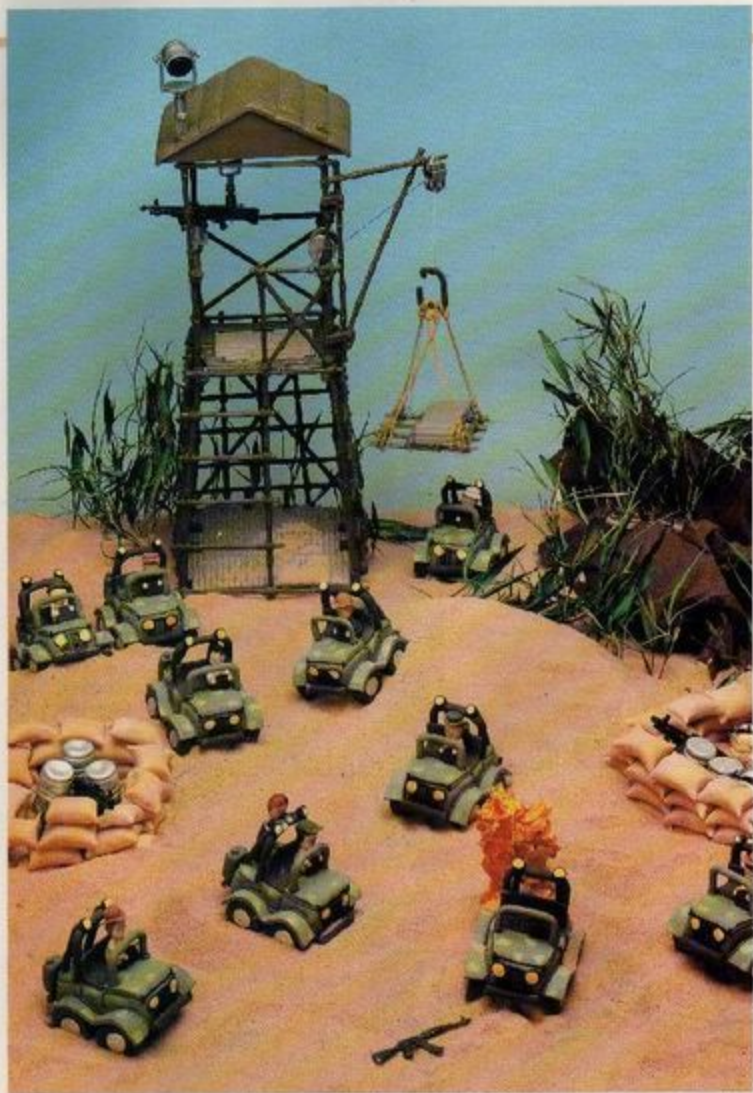
1- Colocar el piso inferior, ya forrado, sobre una bandeja e insertar 4 palcos formados en papel de aluminio para sostener el separador.



2- Pegar con glacé el separador sobre el piso inferior de la torta.



3- Pegar el piso superior sobre una bandeja y luego ubicarlo con cuidado sobre el separador.



MINITORTAS

PREPARANDO EL CAMPAMENTO

*Una mesa preparada para fascinar a los chicos
y pasar un cumpleaños inolvidable,
con una exótica escenografía para ubicar las minitortas
que cada chico podrá saborear mientras juega.*

Comenzar preparando los jeeps, para luego ver detalladamente la preparación de la mesa.

Antes de comenzar a decorar los mini-jeeps, se deben tener listas las siguientes piezas:

1- Las barras centrales del jeep y los paragolpes

Estas se realizan con rollos de pastillaje gris oscuro del tamaño y forma indicados en el molde. Las barras centrales, al ser curvas, simplemente se colocan a secar sobre el dibujo dado en el molde (luego de formado el rollo) para que queden todas iguales. Se puede calcar el dibujo tantas veces como cantidad de barras deban hacerse, por supuesto, considerando que va una por jeep. Los paragolpes son más sencillos, ya que lo único que debe hacerse es cortar rollos del largo indicado.

Dejar secar bien todas las piezas.

2- Las ruedas con sus ejes

Cortar todas las ruedas de pastillaje, dándoles un espesor de 1 cm. Dejarles en el centro un orificio hecho con el mismo paito que luego vamos a utilizar como eje, de esta forma después encajará correctamente. También, marcarle con suavidad un círculo



1- Recortar los excedentes en los rectángulos de bizcochuelo, de modo que queden con la forma de la base de cartón.



2- Formar cada jeep con pasta verde mezclada con una paca de marmón y papeles a la base con dulce de leche.



3- Decorar con glacé los faros delanteros y el radiador.



4- En la misma pasta que se usó para formar los jeeps, recortar el capot y pegarlo con clara.



más pequeño en el centro cuando la rueda aun está fresca. Esto se pinta después, de plateado, con colorante comestible para simular la llanta.

Luego, cortar palitos de madera y cortarlos exactamente del ancho de la base de los jeeps (ver el molde) y pintarlos con colorante negro. Cuando las ruedas estén secas, insertarlos en los agujeros y fijarlos a las mismas con glacé real.

3- Basecitas de cartón

Deben cortarse una para cada jeep -según el molde dado-, en un trozo de cartón resistente y después formarlas con papel plateado.

PROCEDIMIENTO PARA EL ARMADO DE LOS JEEPS

- Preparar planchas grandes de torta o bizcochuelo a gusto y rellenarlos, teniendo en cuenta que, con el relleno incluido, no deben exceder los 2,5 cm de alto. Dejar enfriar bien.

Luego, cortar toda la plancha en rectángulos de 8 por 5 cm. Una vez que estén listos, tomar el molde dado y recortar los excedentes para que queden con la forma adecuada.

Formar entonces cada jeep, en forma individual, con pasta de color verde mezclada con una paca de marmón. Pegarlos a su base con dulce de leche.

- Decorar con glacé en cartucho los faros delanteros y el radiador.

- Recortar el capot, según el molde, en la misma pasta que se utilizó para formar el jeep y pegarlo humedeciendo con clara.

- Tomar los paragolpes realizados con antenonday y pegarlos. Con abundante glacé pegar la mini-torta a los ejes de las ruedas y, en este punto, dejar secar el trabajo unas horas antes de continuar.

- Una vez que se haya secado, pincharles las barras centrales de pastilla. Luego, recortar los asientos en pasta negra (marcada con rodillo para simular el

PREPARANDO EL CAMPAMENTO

acochado) y pegarlos con gacé apoyados en la barra. El asiento se pega "en fresco".

- Modelar un pequeño muñeco de mazapán, con su volante en las manos, y pegar "en fresco" los dos rolitos de pastillaje que forman las barras traseras.

- Modelar en mazapán un bidón para nafta y decorar los faroles que rematan las barras del jeep.

- Agregar con tiritas de pasta verde los guardabarros y pintarle manchas para simular el camuflaje, al igual que en el resto del jeep.

PREPARADO DE LA MESA

Realizar una bandeja, con telgopor, la cual debe tener un borde de, por lo menos, 6 cm de profundidad. Esta bandeja funcionará a modo de caja, para sostener el azúcar que imitará la arena.

Formar entonces la caja de telgopor con papel metálico de color dorado u otro a gusto. Luego, preparar varios kilos de azúcar molida mezclada en partes iguales con canela. También, simplemente, se puede teñir el azúcar con colorante marrón hasta obtener el tono que simulará la arena; en este caso se debe dejar secar el azúcar antes de colocarla.

Llenar la caja y preparar la escenografía del conjunto formando trincheras con pequeñas bolistas modeladas en mazapán. También pueden modelarse toneles de pastillaje y pantanos de gris o plateado.

Formar montículos, sencillamente, arrugando papel crepé marrón.

Para concluir con los accesorios se puede agregar algún juguete y hojas secas naturales para formar el follaje. Luego se distribuyen las mini-tortas apoyándoles sobre el azúcar.

SUGERENCIA

Si no desean utilizar una cantidad grande de azúcar, entonces, simplemente, se puede armar una base de papel crepé arrugado y acomodar allí las mini-tortas.



5- Pegar los parapiques en el jeep y luego irse al eje de las ruedas. Dejar secar.



6- Pinchar la barra central, recortar el asiento en pasta negra y pegarlo con gacé apoyado en la misma.



7- Pegar el muñeco modelado en mazapán y "en fresco", la barra trasera de pastillaje.



8- Agregar un bidón de mazapán y decorar los faroles en la barra del jeep.

*Este es un personaje que se adapta perfectamente
a cualquier figura femenina a modo de acompañante,
para combinar en escenas de cuentos como Blancanieves o Cenicienta.*

PRINCIPE



ASTA DE GOMA

Preparar en primer lugar las piernas, el torso y la cabeza de la figura, utilizando pasta de goma recién elaborada y los moldes adecuados para estas piezas. Todas ellas pueden moldearse por separado y unirse después. O también pueden moldearse en una sola pieza, aunque recordemos que en este caso deseamos lograr un príncipe muy joven, con rostro de adolescente, por lo que debe suplantar la cabeza clásica de hombre que traen los moldes por una de mujer. Luego, ésta se maquilla en la forma adecuada para que simule el rostro de un varón joven (ver página 17).

Todo lo explicado a continuación son simples sugerencias, NO REGLAS FIJAS, SINO SIMPLEMENTE CONSEJOS para el principiante, ya que un buen pintor de rostros se aventurará con más detalles, como pestañas, sombras, etc., sin afeminar el rostro.

MAQUILLAJE

Para que la cara del molde parezca de un varón, proceder a maquillarlo de la siguiente forma:

- Pintar la totalidad de la marca de los ojos del molde con colorante blanco y dejar secar.

- Mientras se seca, mezclar unas picas de colorante rojo, anaranjado y blanco, y diluir bien en agua esta mezcla. Pincelar con suavidad los labios, simplemente entonándolos. Nunca se los debe delinear, pues esto es lo que le da una característica femenina. Incluso, si es posible, agrandar la forma de la boca y entonar bien los bordes y comisuras tanto como sea posible.

- Pintar el iris de los ojos, formando un círculo del color elegido: marrón, verde o celeste. Realizar estos círculos más bien pequeños, pues así imitan mejor la mirada masculina. Los ojos muy grandes parecerán femeninos o maquillados.

- Pintar en el centro un círculo pequeño, negro, que simulará la pupila, y con colorante marrón, mezclado con un poco de blanco



1-Moldear la figura y formar la parte superior de las piernas con pasta de goma reposada.



2- Con pasta de goma negra formar los pies y las piernas hasta la rodilla, plegando la parte superior para formar la caña de las botas.

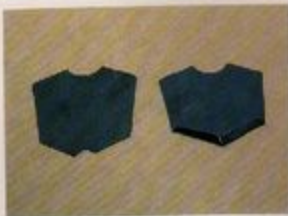


3- Recortar pequeños rectángulos de pasta violeta y pegarlos separados a una franja de pasta blanca para formar el "bombachudo".



4- Recortar los extremos con una tijera.

5- Según el molde, recortar la pechera y la parte de atrás del chaleco y pegar esta a la espalda.



6- Pegar la pechera superponiendo unos milímetros sobre el bombachudo.



7- Recortar las mangas según el molde y pegarlas sobre una palita de franga blanca.



8- Vestir los brazos, con la abertura hacia afuera, y pegarlos a la figura con glucé, sostenidos por palillos hasta que se sequen.



bien diluido en agua, marcar la sombra del párpado. Recuerden que a este tipo de figuras con ojos abiertos, no deben modelárselo los párpados por ser éstos muy pequeños, esa es la razón por la cual se pintan. Pero si lo hacen con colorante muy fuerte y bien marcado el trazo, parecerá un ojo maquillado, por lo tanto femenino.

- En los rostros de varón se debe eliminar el dibujo de pestañas, en tanto que el dibujo del párpado debe ser corto, comenzando a la altura del lagrimal y terminándolo en el ángulo externo del ojo. No delinear nunca el párpado inferior y mucho menos pintarlo las pestañas inferiores.

- Luego, pintar las cejas que deben ser gruesas y en lo posible algo despeinadas. Esto se logra dándole pequeños toques con un pincel bien fino.

Consejo

Se sugiere maquillar la cabeza aparte, apoyada sobre la mesada, para trabajar con mayor comodidad y poder realizar todos los detalles sin temor a arruinar el resto de la figura. Una vez que se haya completado el maquillaje, se deja secar bien y se aplica al personaje en el momento en que lo crean más conveniente.

A estos personajes hay que modelarle y agregarle las orejas para luego poder ponerlos con glucé. Y, aunque lleven el pelo largo, se deben marcar orejas y patillas para dárles un toque masculino. Recuerden que el pelo es lo último que se decora, una vez que el personaje esté vestido y pintado.

VESTIMENTA

Estirar pasta de goma reposada, recortar dos rectángulos y formar con los mismos la parte superior de las piernas. Luego, con pasta de goma de negra, formar los pies y las piernas hasta la rodilla, imitando las botas. Doblar el extremo del recorte como un "rollito" para formar la terminación de la calza.

Después formar el "bombachudo" estirando una franja de pasta blanca, recortar

ASTA DE GOMA

pequeños rectángulos de pasta (violeta) y superponerlos pegándolos sobre la franja blanca, dejando entre sí separaciones de 1 cm, aproximadamente. Formar entonces tabloncitos con la parte violeta para que en la unión de cada tablón se entrevea la parte blanca.

Para aplicar esta pieza, humedecer la cintura y las piernas con una pizca de goma arábiga, fruncir los extremos y pegar a la figura. Recortar con tijera los extremos. Luego, recortar la pechera y la parte trasera del chaleco según el molde dado. Pegar esta última a la espalda con una pizca de goma arábiga.

Cuando se coloca la pechera se superponen unos milímetros de la misma sobre el bombachudo en la cintura del mismo. "Enrollar" suavemente el borde inferior hacia arriba para completar el efecto y prolijar la unión de ambas piezas. Los brazos deben modelarse y dejarse secar bien antes de vestirlos.

Recortar entonces las mangas (ver el molde) y en el centro de las mismas pegar una franja de pasta blanca. Doblar los extremos hacia el centro, haciendo una especie de dobladillo y presionar los extremos. Luego, pegar la manga alrededor de los brazos, dejando la abertura de la misma hacia el lado externo del brazo.

Una vez que los brazos estén vestidos, se pegan a la figura con glacié y se dejan secar sostenidos por palillos, pues el peso de los mismos puede hacerlos deslizar.

A continuación, preparar el cuello. Esta es una franja de pasta blanca estirada muy fina, que se frunce a lo largo presionando en el centro con la yema de los dedos. Pegar en el cuello del príncipe y, sobre ella, se vuelve a pinchar la cabeza.

Antes de colocar la capa, pegarle una espada en la mano, la cual se realiza, simplemente, forrando un palillo en papel de aluminio, con una empuñadura de pastillaje. Recortar la capa según el molde y con una gotita de goma arábiga pegarla sobre la espalda, debajo del cuello, dándole movimiento.

Por último, decorar arabescos con glacié en la pechera y manga que, una vez que estén bien secos, se pintan con colorante dorado. El pelo se decora con glacié en cartucho.



9- Recortar una franja de pasta blanca y fruncir en el centro para formar el cuello.



10- Pegar el cuello a la figura del príncipe y agregarle la espalda.

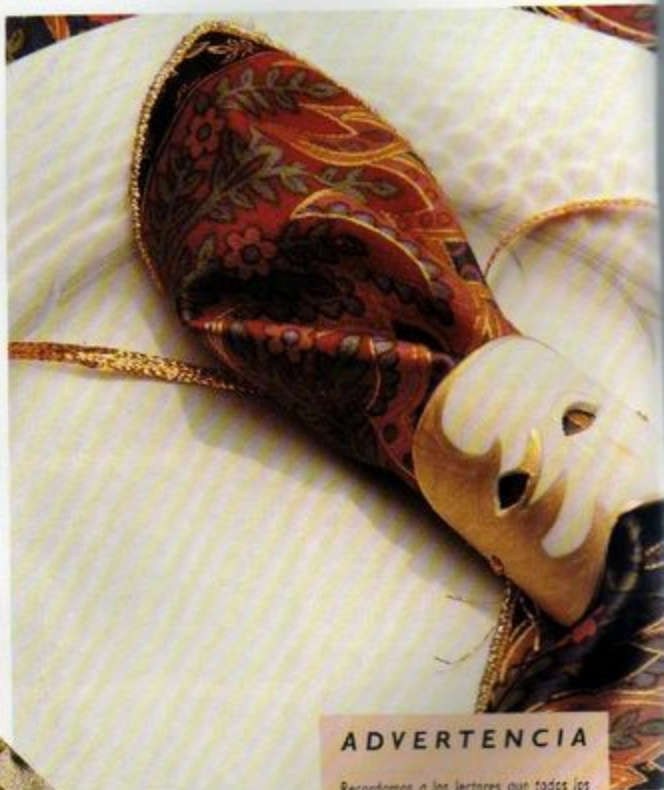


11- Recortar la capa, pegarla a la espalda con una gotita de goma arábiga y decorar con glacié la pechera y la manga.



12- Pintar con dorado los detalles y decorar el pelo con glacié en cartucho.

PORCELANA FRIA



ADVERTENCIA

Recordamos a los lectores que todos los trabajos indicados en esta sección de **ARTESANIAS NO COMESTIBLES**, bajo ningún concepto, deben ser ingeridos, aun cuando encuentren elementos comestibles en su preparación o se utilicen elementos de cocina para elaborarlos.

Sólo son pastas para realizar artesanías que nada tienen que ver con la alimentación, por lo que su ingestión resulta tóxica.

N O C O M E S T I B L E S

SERVILLETEROS

Este trabajo es una forma muy original de presentar un elemento que cumple, a un tiempo, una función práctica y una decorativa. Por un lado es un elegante servilletero, que puede dar un toque delicado a la mesa en una reunión especial. Y por otro, se convierte en un lindo souvenir que se obsequia a cada invitado como recuerdo.

Si las máscaras se usan como souvenir, pueden agregarles una tarjetita impresa, de las clásicas utilizadas para souvenirs. También pueden emplearse sólo como servilleteros que se confeccionan, no para



regalar, sino simplemente para obtener un diseño que combine con su vajilla.

En el modo observarán distintos modelos de máscaras y antifaces, de los cuales podrán elegir los que gusten y luego combinar los

1- Estirar porcelana hasta un espesor de 3 mm y recortar las máscaras con el molde.



2- Colocar a secar sobre una mediana y presionar con un cartón sobre la misma, sujetándola luego con una banda elástica.



3- Pintarlo con cualquier tipo de colorante.



colores haciendo jugar la imaginación.

Procedimiento

Preparar porcelana fría para estirar (ver página 18). Estirarla con palote hasta un espesor de unos 3 mm y recortar según el molde la máscara elegida. También, hacerle dos agujeritos en los costados para luego pasarles el cordón. Colocar a secar la máscara sobre mediascañas o alguna superficie curva similar, como rolitos de cartón, etc.

Sobre la máscara se debe colocar un cartón, presionando y sujetando el mismo con una banda elástica o cinta adhesiva. Esto obedece a que es necesario mantener curvada la pieza durante el secado, pues éstas suelen volver a su posición anterior, plana, y perder la forma que se intenta lograr.

Una vez que estén secas todas las piezas, se procede a pintarlas. Para ello se puede utilizar cualquier tipo de colorantes: vegetales, óleo, etc.

Ya pintadas, cortar cordoncitos de hilo dorado, pasarlos por los agujeritos de la máscara y trabarlos, simplemente, haciéndoles un nudo en la punta una vez pasado el cordón.

Cuando las máscaras estén listas, doblar las servilletas y atar las máscaras en el centro de las mismas. Luego, apoyar las servilletas en el centro del plato.

También se pueden obtener variantes de modelos, pegando a las máscaras plumitas al tono, perlas o piedritas con cola vinílica, después de que todo esté bien seco.

Sugerencia

Aunque existen lindos moldes de máscaras, en caso de no conseguirlos, pueden hacerse moldes de cartón y cortar la pieza con cutter o bisturí.

*Si desean realzar
la mesa,
se pueden agregar
a los servilleteros que acabamos de ver
unos hermosos posavazos haciendo
juego.*

*Estos se decoran
en el mismo estilo
de las máscaras
siguiendo las instrucciones que
detallamos a continuación.*

POSAVASOS

Con la misma porcelana fría para esotar utilizada en las máscaras, comenzará a preparar los posavazos. En este caso, se coloreará la porcelana durante el amasado con el color elegido. Pero si desean que la porcelana quede absolutamente blanca, recomendamos colorearla con óleo blanco durante el amasado, pues de lo contrario la porcelana sin color, al secarse, se torna translúcida y un poco amarillenta, nunca blanca.

En estas páginas sólo ofrecemos algunos modelos como ejemplo, pero ustedes pueden crear sus propios modelos, teniendo en cuenta que deben seguirse las tonalidades y diseño de la máscara elegida. Como regla general, si va a realizarse el juego, se recomienda recortar todo junto: máscara y posavazos a la vez y, una vez secos, pintarlos también a un tiempo para utilizar la misma combinación de colores. Esto se hace casi imprescindible cuando se trata de la mezcla de dos tonos, pues de lo contrario después será muy difícil lograr exactamente el mismo resultado.

Procedimiento

- Cortar un octógono o un círculo de aproximadamente 9 cm de diámetro. Aparte, recortar la segunda pieza que lo



compone, calada en su centro (ver el molde). La razón de superponer dos piezas, obedeciendo a que la porcelana fría en realidad es satinada y se corre el riesgo de que el vaso se resque. Pero esta segunda pieza, con el corte central, hace de tope y cierra a base del vaso impidiéndole así todo movimiento. En muchos posavazos se suele pegar en la base planchitas de corcho o felpilla, aunque en este tipo de diseños no es recomendable, pues es probable que no quede muy delicado.

- Una vez que estén recortadas las dos piezas que conforman el posavaso, se humedecen los contornos de la mayor con agua para pegarla una sobre otra. El agua se utiliza sólo cuando se superponen las piezas en fresco, inmediatamente después de haberlas cortado, pues facilita el acomodamiento de las mismas haciendo coincidir exactamente sus contornos. Además, si hubiere quedado alguna imperfección en los bordes, éstos pueden masajearse hasta hacerla desaparecer.

Si por algún motivo se secan las piezas por separado, éstas deben pegarse con cola vinílica o cemento de contacto.

- Una vez realizados, colocarlos para su secado entre dos papeles absorbentes, con

1. Una vez que las piezas están ensambladas, pegadas así fíjese una sobre otra haciendo coincidir los bordes.



2. Pinta la pieza con óleo o pintura acrílica. En este caso, con dorado y rojo.



3. Pinta con plateado. Colar el modelo sobre el pincelado y resaltar los detalles en diferentes tonos de violeta.



Cuando la pintura haya secado, pasar una cinta por las incisiones marcadas previamente y cubrir con un molito.



algún elemento que cubra por completo la superficie y que al mismo tiempo haga peso para que no se arqueen.

Pintado

Puede realizarse con óleos o pinturas acrílicas. En este modelo se han dado toques de dorado y se han remarcado con líneas los bordes de la pieza superior.

Modelo de la máscara

Esta es otra opción que consta de una sola pieza.

La misma se corta en forma octogonal y luego, con una esteca o la punta de alguna boquilla para decorar (en este caso la Nº1), se realizan incisiones en todo el borde. Dejar secar y luego pintar con colorante plateado toda la superficie. Una vez seca, tomar un papel carbónico y calcar en el centro del posavivros el dibujo dado en el molde. Delinear con pintura acrílica en diferentes tonos de violeta, esfumar diluyendo en agua la pintura y marcar las mejillas de la máscara y el contorno del posavivros.

Cuando esta pintura haya secado, pasar una cinta por las incisiones marcadas previamente y completar con un molito. En este tipo de posavivros, que consta de una sola pieza, la cinta que rodea al mismo hace de tapa y evita que la copa no se deslice de su centro.

EDITORIAL

Un número para sorprender a grandes y chicos. Comenzamos con una torta muy original, un simpático chinito de mazapán que se ha detenido a descansar junto a un riquísimo lago de mermelada. Luego, un toque distinguido para fiestas empresariales: una hermosa torta de dos pisos con un original separador de pastillaje.

Los chicos también tienen lo suyo, con unas divertidas mini-tortas rellenas, convertidas en jeps que transportan provisiones en un campamento muy activo.

Y como siempre, un nuevo capítulo de nuestras secciones de Muñecos de Pasta de Goma y Porcelana Fria. En la primera, un príncipe de ensueño para acompañar a Cenicientas o Princesas, y en la segunda un serviletero-novienir y un práctico posevivo para realizar con esta técnica tan novedosa.

EN ESTE NUMERO...



DESDE EL
LEJANO ORIENTE

41



MARGARITAS
SOBRE AMARILLO

44



PREPARANDO
EL CAMPAMENTO

48



MUÑECOS DE PASTA DE GOMA
PRINCIPE

52



ARTESANIAS NO COMESTIBLES
PORCELANA FRIA

56

Nº3 - 4ª COLECCION

Dirección

Maria Inés Salda

Fotografía

BCV Fotografía Politécnica
Luisa Ricci

Arte y producción

tegráfica

Luisa Ricci

Arte decoración

artesanía

Marcos Sankar

Secretaría de Redacción

Marcelo Torres

Diseño y diagramación

Paula Ripstein

Carlos Vega

Fotocompas

Sikim S.A.

Fotocomposición

Emilio Canavio

Redacción y distribución

Buenos Aires

1175 - Capital Federal

Tel. 85 - 438

Representante en

Córdoba

Héctor Suárez

27 de Abril 474, 2º piso, cda

"C"

5000 - Córdoba

Reserva la reproducción
total o parcial del contenido
de esta publicación. Registrado
en la Dirección Nacional del
Derecho de Autor bajo el
número 230.271.

Marzo de Mayo de 1992 en

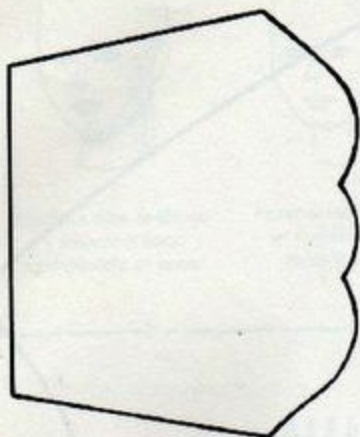
Sociedad Limitada

Argentina S.A.C.

Ediciones María Silvia

Buenos Aires, Argentina

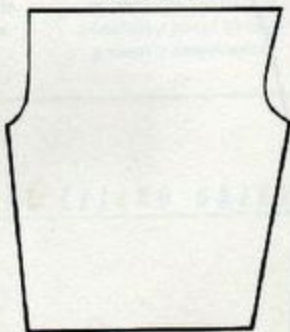
Los derechos reservados en
virtud de la Ley de Propiedad de
la



Mangas



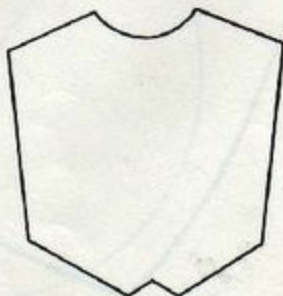
Parte trasera
del chaleco



Calzas

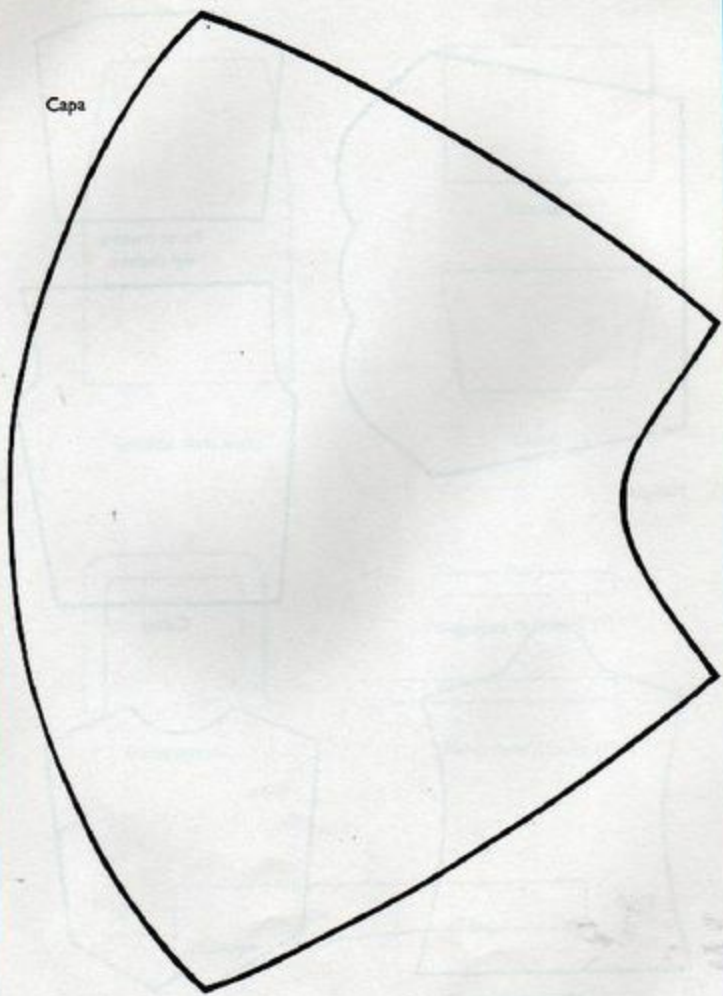


Bota



Pechera

Capa





Pintar los ojos de blanco
y entonar la boca,
agrandándola un poco.



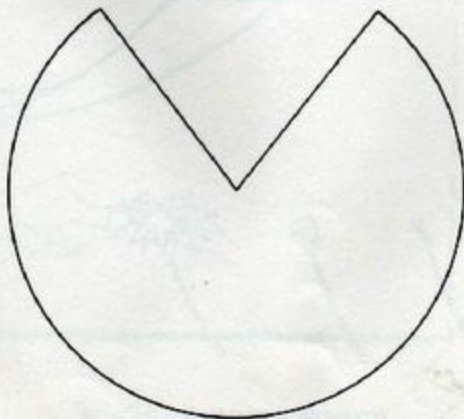
Pintar el iris formando
un círculo marrón,
verde o celeste



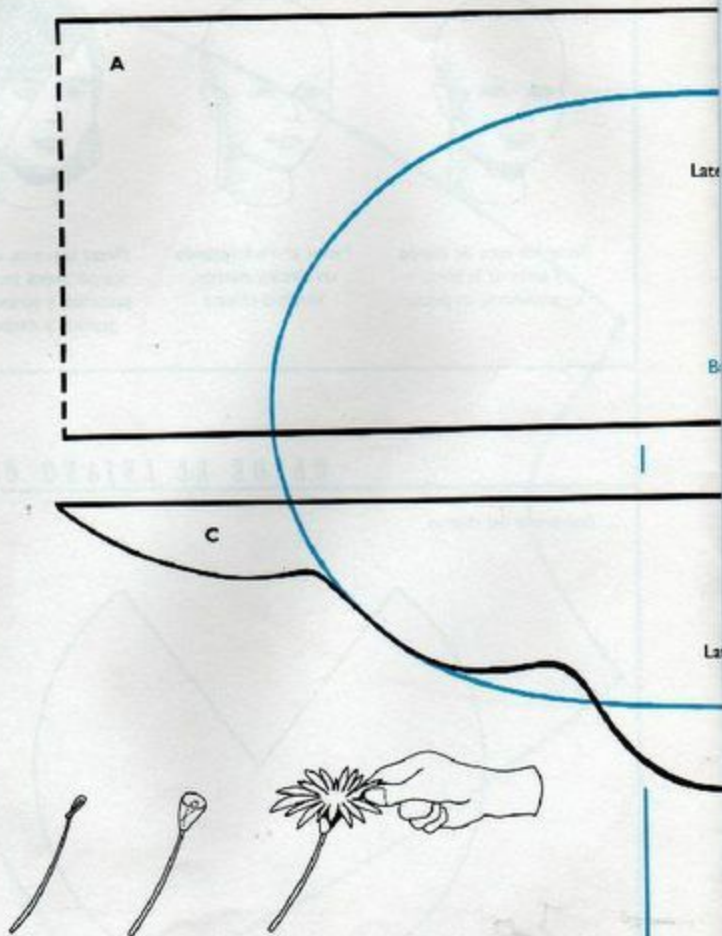
Pintar la pupila, sombrear
los párpados (no hacerle
pestañas) y pintar las cejas
gruesas y despeinadas.

DESDE EL LEJANO ORIENTE

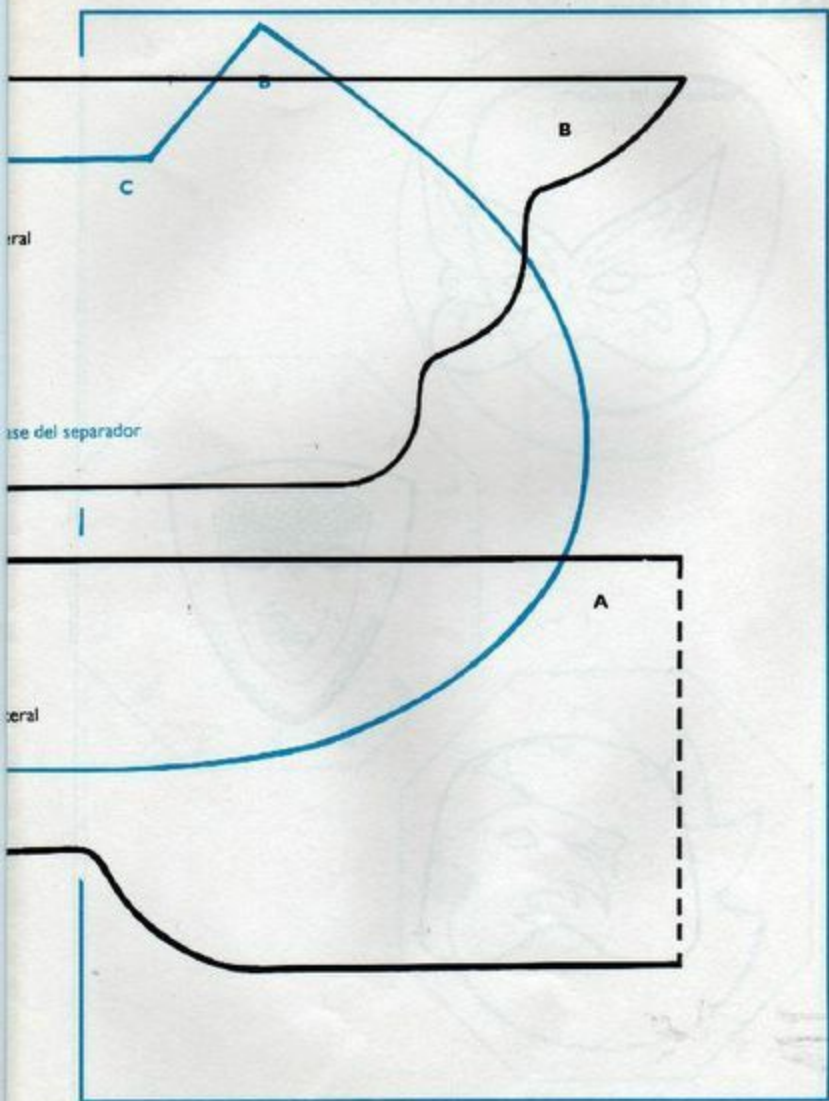
Sombrero del chinito



MARGARITAS SOBRE AMARILLO



Proceso del alambrado de la margarita

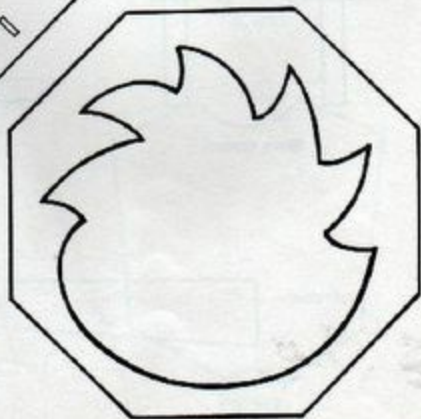
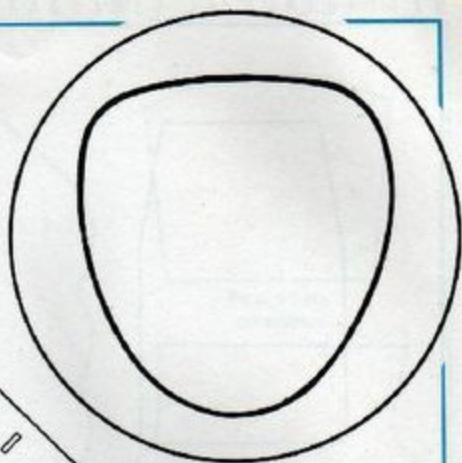


ARTESANIAS NO COMESTIBLES

Modelos de las máscaras



Modelos de los posavazos



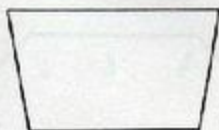
PREPARANDO EL CAMPAMENTO



Recorte de la torta



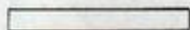
Asiento (1)



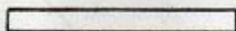
Capot (1)



Barra central



Paragolpes delantero (1)



Paragolpes trasero (1)

Frente



Atrás

Guardabarros (2)